HIC 85502 T

Table de cuisson encastrables
Manuel de l'utilisateur

Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung

Inbouwkookplaat
Gebruikershandleiding

Veuillez lire ce manuel avant de commencer.

Chère cliente, cher client,
Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.
Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.
  Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également d'appliquer à plusieurs autres modèles.
  Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

TABLE DES MATIERES

1 Généralités 4

Vue d'ensemble 4
Caractéristiques techniques 4

2 Instructions de sécurité importantes6

Sécurité générale 6
Sécurité des enfants....7
Sécurité lors de travaux électriques 7
Utilisation prévue....7

3 Installation 8

Avant l'installation 8
Installation et branchement....9
Mise au rebut 11
Elimination des emballages....11
Déplacement ultérieur 11
Mise au rebut de l'ancien appareil....11

4 Préparations 12

Conseils pour faire des économies d'énergie 12
Première utilisation.... 12
Premier nettoyage de l'appareil.... 12
Première cuisson 12

5 Utilisation de la table de cuisson 13

Généralités concernant la cuisson 13
Utilisation des tables de cuisson.... 14
Bandeau de commande.... 14

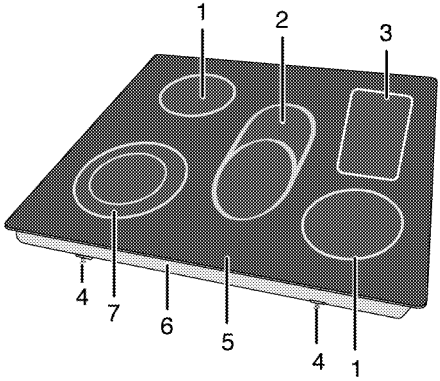
6 Maintenance et entretien 23

Généralités 23
Nettoyage de la table de cuisson 23

7 Recherche et résolution des pannes 24

1 Généralités

Vue d'ensemble



1 Plaque de cuisson à circuit simple
2 Extension de plaque de cuisson
3 Plaque à réchauffer
4 Bride de montage
5 Plaque de brûleur
6 Fond
7 Plaque de cuisson à circuit double

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6800 W
Fusible	min. 32 A
Type de câble/section	H05RR-F / 3 x 2,5 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/770 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	750 mm/490 mm
Brûleurs	
Arrière gauche	**Plaque de cuisson à circuit simple**
Dimension	160 mm
Puissance	1500 W
Centre	**Extension de plaque de cuisson**
Dimension	140/250 mm
Puissance	1100/2000 W
Arrière droit	**Plaque à réchauffer**
Dimension	
Puissance	100 W
Avant droit	**Plaque de cuisson à circuit simple**
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	**Plaque de cuisson à circuit double**
Dimension	210/120 mm
Puissance	2000/600 W

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

2 Instructions de sécurité importantes

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure ou de dégâts. Toutes les garanties sont nulles si vous ne respectez pas ces instructions.

Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne se tienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate.
  Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ces techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Recherche et résolution des pannes, page 24*.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut faire sautiller la casserole. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.

Sécurité des enfants

- Les appareils électriques et à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Les parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d'objets au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

Sécurité lors de travaux électriques

Un équipement électrique défectueux est l'une des principales causes d'incendie domestique.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
' ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

DANGER

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

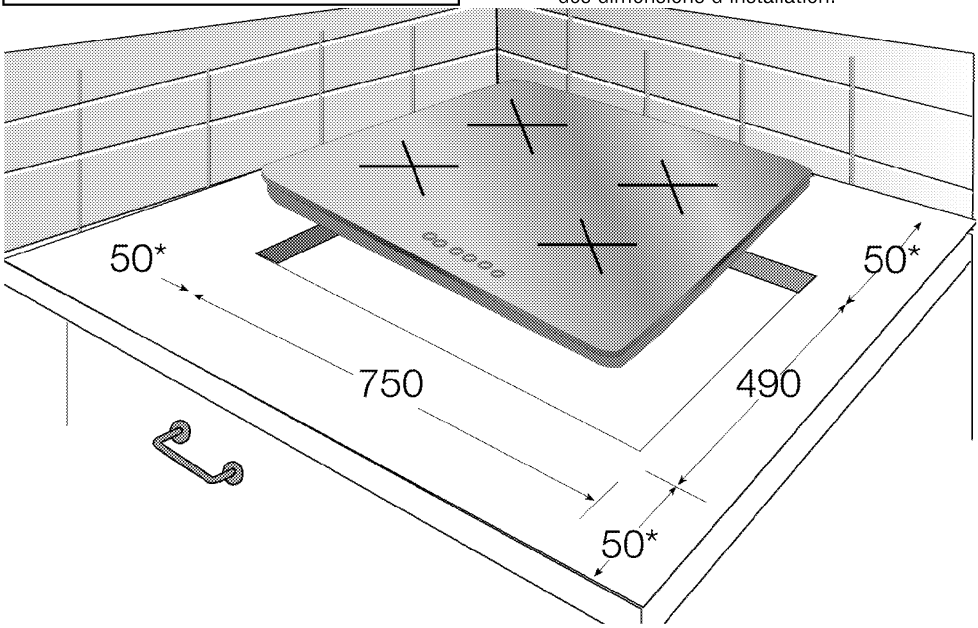
DANGER

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* min.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Risque de bris de glace !!!
Ne placez pas la table de cuisson vitrocéramique sur un coin ou un rebord.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER
Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

DANGER
Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

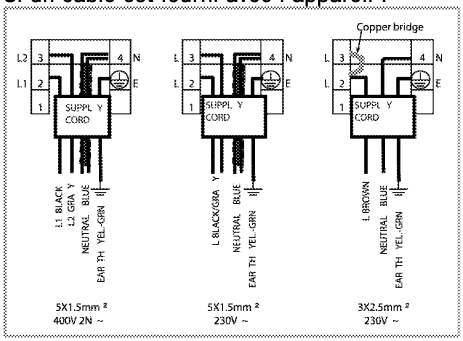
DANGER
Risque d'électrocution !
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

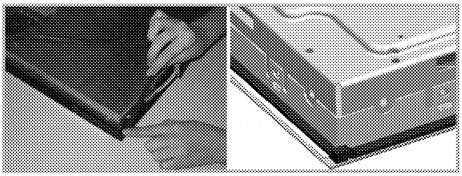


2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

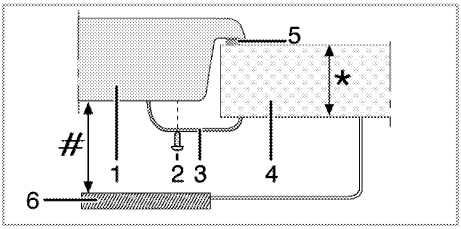
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

Installation du produit

1. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.

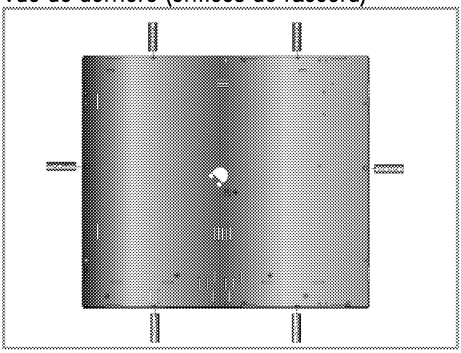


2. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
3. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



* min. 20 & max. 40 mm
\# min. 50 mm
1 Table de cuisson
2 Vis
3 Colliers de serrage de l'installation
4 Plan de travail
5 Joint d'étanchéité
6 Plaque de séparation

Vue de derrière (orifices de raccord)



La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Mise au rebut

Elimination des emballages

Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants.
Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.
Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.
Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.
Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

5 Utilisation de la table de cuisson

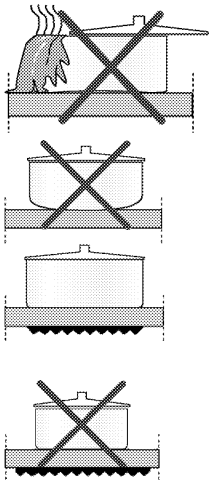
Généralités concernant la cuisson

DANGER
Risque d'incendie par huile surchauffée !
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance.
Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau ! Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

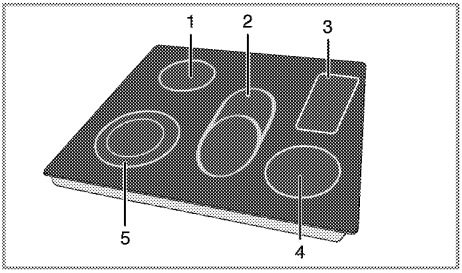
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.
Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson

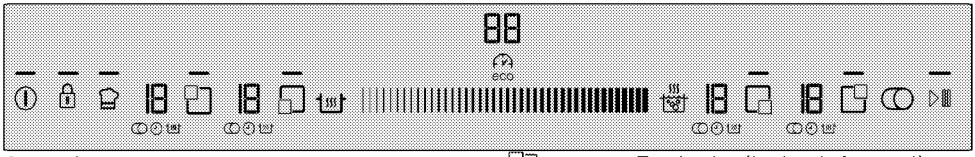


1 Plaque de cuisson à circuit simple 160 mm
2 Extension de plaque de cuisson 140/250 mm
3 Plaque à réchauffer
4 Plaque de cuisson à circuit simple 140 mm
5 Plaque de cuisson à circuit double 210/120 mm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

DANGER
Vitre cassée !
Ne laissez jamais d'objets tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (par exemple une salière) peuvent endommager la table de cuisson.
N'utilisez pas de tables vitrocéramiques présentant des fissures. De l'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (par exemple fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

Zone de réglage (pour le réglage du niveau de température et de l'heure)

— Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.

Touche Marche/Arrêt

Touche de verrouillage des touches

Touche de sélection de foyer extensible

eco Touche d'activation/désactivation de la minuterie

Touche Booster/Chauffage rapide

Touche Garde-au-chaud
Activer/désactiver le foyer

Touche Arrêt

Touche Mémoire

Touche de sélection du foyer avant gauche

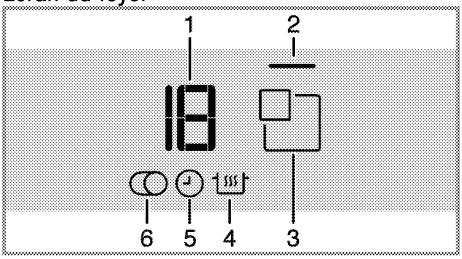
Touche de sélection du foyer arrière gauche

Touche de sélection du foyer arrière droit

Touche de sélection du foyer avant droit

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

Ecran du foyer



1 Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19)
2 Témoin du foyer
3 Touche de sélection de foyer
4 Symbole de la fonction garde-au-chaud (*)
5 Symbole de la minuterie
6 Symbole de foyer extensible (*)
* Varie selon le modèle.

Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche "⏻" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "🔒") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

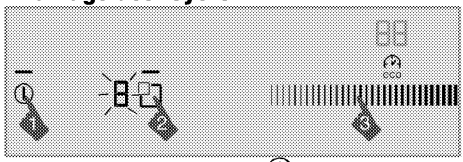
Les symboles **"H"** ou **"h"**, puis **"-"** qui s'affichent sur l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

Les symboles **"H"**, puis **"-"** qui s'affichent sur l'écran du foyer indiquent que la table de cuisson est toujours brulante et peut être utilisée pour garder au chaud une petite quantité de nourriture. Ce symbole passera ensuite à **"h"** et **"-"** pour indiquer que le foyer est moins chaud.

Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants. Si le courant est coupé et revient avant que les foyers ne refroidissent, le symbole **"-"** s'affiche sur l'écran du foyer. Ce symbole disparaît si le foyer approprié est utilisé.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer approprié s'allume.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre **"0"** et **"19"**.

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à "0"
   Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à **"0"**.
2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité
   Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. **"0"** ou **"00"** s'affichent sur tous les écrans. Le symbole "⏲" disparaît de l'écran de la table de cuisson.
   Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.
3. En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes
   Appuyez sur le symbole du foyer que vous voulez arrêter pendant environ 3 secondes.

Fonction Booster (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour sélectionner la fonction Booster directement :

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "♨".

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche "♨" après que la zone de cuisson a fonctionné pendant au moins 20 secondes sur un certain niveau.

   La zone de cuisson doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.
2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la période Booster terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

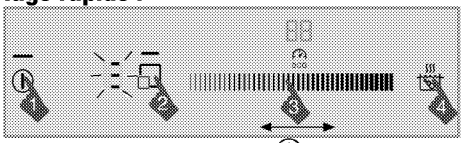
Appuyez sur la touche "♨" pour arrêter la fonction Booster à tout moment de votre choix.

Chauffage rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction Chauffage rapide. Pour utiliser cette fonction, définir le niveau de température au préalable.

La fonction de chauffage rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson.

Pour sélectionner la fonction de chauffage rapide :



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "♨".
   Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée. 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.

5. Une fois la période Chauffage rapide terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Tableau : Horaires de la fonction Chauffage rapide

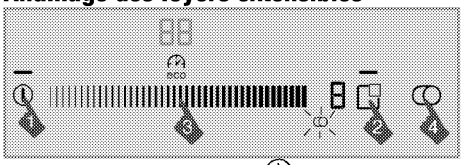
Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Arrêt de la fonction Chauffage rapide :

Appuyez sur la touche "" pour arrêter la fonction Chauffage rapide quand vous le souhaitez.

Si la fonction Chauffage rapide a été activée en sélectionnant le niveau de température, le foyer continue à fonctionner au niveau de température défini lorsque vous appuyez sur la touche "".

Allumage des foyers extensibles



1. Appuyez sur la touche "" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer extensible en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "" du bandeau de commande pour allumer le foyer extensible.

Le symbole "" s'affiche à l'écran du foyer approprié.

Le foyer extensible s'active uniquement si un niveau de température compris entre **"1"** et **"19"** est défini pour la zone principale du foyer.

Arrêt des foyers extensibles

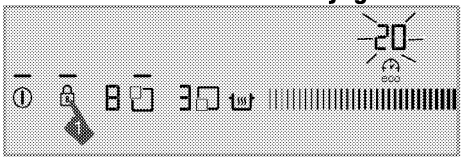
1. Appuyez sur la touche "" du bandeau de commande pour arrêter le foyer extensible.

Le symbole "" sur l'écran du foyer disparaît et la zone extensible du foyer s'éteint. La zone principale du foyer approprié continue de fonctionner à la température définie.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson lance un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche "⏻".

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.

Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage avant, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfonce jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores intermittents**.

Verrouillage enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "🔒" s'éteint.

Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche "🔒" clignote.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "🔒" s'éteint.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "🔒" et maintenez votre doigt dessus un certain temps pour verrouiller le bandeau de commande.

Un seul signal sonore retentit alors. Dans ce cas, votre table de cuisson passe en **Verrou de nettoyage**. **Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.**

Le voyant de la touche "🔒" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "⏻" fonctionne. Si vous touchez une autre touche, le voyant de la touche "🔒" clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "🔒" pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "🔒" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie économique

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.
En cuisinant avec cette fonction, votre table de cuisson ajuste automatiquement la puissance en fin de cuisson et vous permet de faire des économies d'énergie grâce à la chaleur résiduelle.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "eco" pour activer la minuterie.

"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole "🕒" commence à clignoter sur l'écran du foyer.

5. Réglez la durée souhaitée en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole "🕒" reste allumé. Le symbole "🕒" reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.

La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.
Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.
Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à **"00"** :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "eco" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que **"00"** s'affiche à l'écran de la minuterie en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage.

Le symbole "🕒" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "eco" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Appuyez environ 3 secondes sur la touche "eco".

Le symbole "🕒" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.

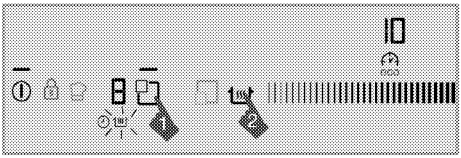
Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie

1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.

2. Appuyez sur la touche "" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

Le foyer continue à fonctionner à une température réduite.
Les symboles "" et **"u"** s'affichent sur l'écran du foyer.

Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

Le symbole "" s'affiche sur l'écran du foyer. Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le symbole **"u"** s'affiche sur l'écran du foyer.

Arrêt de la fonction garde-au-chaud

1. Si la minuterie est activée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée.

Appuyez sur la touche """ pour arrêter la fonction garde-au-chaud.
Le foyer continue de fonctionner pour la durée prévue à la température définie précédemment.

2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

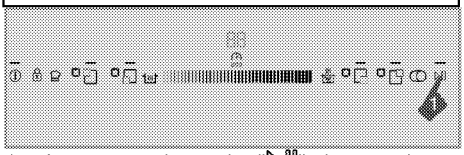
Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.

Vous pouvez annuler la fonction garde-au-chaud en appuyant sur la touche "" et en arrêtant la table de cuisson.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (à l'exception de la minuterie).

Si la minuterie est définie pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "" alors que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs s'arrêtent.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Fonction Mémoire

Votre table de cuisson peut garder en mémoire une température et une durée de cuisson données. Grâce à cette fonction, vous pouvez enregistrer la température et la durée de cuisson d'un plat que vous avez aimé.

Un seul réglage peut être enregistré dans la mémoire. Chaque réglage écrase le précédent, le dernier réglage enregistré est donc celui qui reste en mémoire.

1. Appuyez sur la touche "" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Réglez également la durée souhaitée.
5. Une fois le réglage de la température et de la durée effectué, appuyez sur le symbole "" jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores.

Le symbole "" s'allume et la température ainsi que la durée définies sont enregistrées dans la mémoire.

Utilisation des réglages mémorisés

1. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
2. Lorsque la valeur de la température est **"0"**, appuyez sur la touche "⏱" jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore unique.

Le foyer sélectionné est réglé à la température et pour la durée gardées en mémoire et commence à fonctionner avec ces réglages.

Fonction Réchauffage (le cas échéant)

La fonction Zone garde-au-chaud permet de conserver la nourriture au chaud en sélectionnant un niveau de température supplémentaire compris entre 0 et 1. Appuyez sur la touche "♨" pour activer la zone Garde-au-chaud.

Le voyant "♨" se met alors à clignoter. Appuyez à nouveau sur la touche "♨" pour désactiver la zone garde-au-chaud.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Messages d'erreur

Tableau-2 :Codes d'erreur et sources d'erreur

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole **"E"** clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole **"H"** clignote	Ecran du foyer
Court-circuit du CTP	Le symbole **"F0"** s'allume	Ecran de la minuterie
Circuit ouvert CTP	Le symbole **"F1"** s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de sensibilité de la touche tactile	Le symbole **"F2"** s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de communication sur la commande tactile	Le symbole **"F3"** s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction	Le symbole **"EX"** clignote	Ecran du foyer

Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.

Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

DANGER
Risque d'électrocution !
Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

DANGER
Les surfaces chaudes peuvent brûler !
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four ne fonctionne pas.	
Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.
Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson.	Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.
Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.	
Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. Cela n'est pas un défaut.	
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.	
Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composantes électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.	
Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.	

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Wir möchten, dass Sie mit der Leistung Ihres neuen Gerätes, das in modernen Produktionsstätten hergestellt wurde und strengste Qualitätsprüfungen durchlaufen hat, von Anfang an und auf lange Jahre rundum zufrieden sind.
Daher möchten wir Ihnen warm ans Herz legen, diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Einsatz Ihres neuen Gerätes aufmerksam durchzulesen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, Ihr Gerät schnell und sicher bedienen zu können.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.
- Halten Sie sich strikt an die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem gut erreichbaren Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachlesen können.
- Lesen Sie auch die restlichen Dokumente, die mit dem Gerät geliefert wurden.
  Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde.
  Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole
In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Oberflächen.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Allgemeine Informationen 4

Geräteübersicht 4
Technische Daten 4

2 Wichtige Sicherheitshinweise 6

Sicherheit, allgemein 6
Wenn Kinder in der Nähe sind 7
Sicherheit beim Umgang mit Elektrizität 7
Bestimmungsgemäße Verwendung 7

3 Installation 8

Vor der Installation 8
Einbauen und Anschließen 9
Entsorgung 11
Verpackungsmaterialien entsorgen 11
Transport 11
Altgeräte entsorgen 11

4 Vorbereitungen 12

Tipps zum Energiesparen 12
Erste Inbetriebnahme 12
Erstreinigung des Gerätes 12
Erstaufheizung 12

5 Bedienung Kochfeld 13

Allgemeine Hinweise zum Kochen 13
Kochfeld verwenden 14
Bedienfeld 14

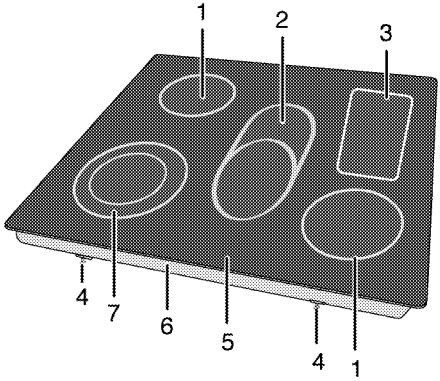
6 Pflege und Wartung 22

Allgemeine Hinweise 22
Kochfeld reinigen 22

7 Problemlösung 23

1 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Einzelkochplatte
2 Erweiterte Kochplatte
3 Warmhalteplatte
4 Montageklemme
5 Brennerplatte
6 Basisabdeckung
7 Doppelkochplatte

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	6800 W
Sicherung	Minimum 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05RR-F / 3 x 2,5 mm^2
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/770 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 mm/490 mm
Kochzonen	
Hinten links	**Einzelkochplatte**
Abmessungen	160 mm
Leistung	1500 W
Mitte	**Erweiterte Kochplatte**
Abmessungen	140/250 mm
Leistung	1100/2000 W
Hinten rechts	**Warmhalteplatte**
Abmessungen	
Leistung	100 W
Vorne rechts	**Einzelkochplatte**
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	**Doppelkochplatte**
Abmessungen	210/120 mm
Leistung	2000/600 W

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

2 Wichtige Sicherheitshinweise

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Sämtliche Garantieleistungen verfallen, falls Sie sich nicht an diese Hinweise halten sollten.

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter körperlichen/geistigen Behinderungen oder Wahrnehmungsstörungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt; dazu zählen auch Kinder. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in der Bedienung des Gerätes unterwiesen werden.
  Kinder müssen grundsätzlich gut im Auge behalten werden, damit sie nicht mit dem Gerät herumspielen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten"-Tabelle an. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es unverzüglich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu verändern. Allerdings lassen sich viele Probleme oder Schwierigkeiten auch ohne Reparatur oder professionellen Beistand beheben. Siehe *Problemlösung, Seite 23*.
- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verzichten Sie auf die Nutzung des Gerätes, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Bei Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur muss das Gerät stets vollständig von der Stromversorgung getrennt sein.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern im Ofen. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch abzuschalten.
- Durch Dampfbildung kann sich zwischen Kochgeschirr und Kochfeld ein Polster bilden, welches das Kochgeschirr springen lässt. Achten Sie daher darauf, dass sowohl Kochfeld als auch die Unterseite des Kochgeschirrs stets trocken sind.

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Elektro- und Gasgeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Gerät fern, achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb; Kinder sollten ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, nach dem Kinder greifen könnten.
- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Entsorgen Sie bitte alle Verpackungsteile umweltgerecht.

Sicherheit beim Umgang mit Elektrizität

Defekte Elektrogeräte gehören zu den häufigsten Brandursachen in Privathaushalten.

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen schalten Sie das Gerät ab und trennen es vollständig von der Stromversorgung. Dazu schalten Sie die entsprechende Haussicherung ab.
- Achten Sie darauf, dass die entsprechende Sicherung passend für das Gerät dimensioniert ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
"Achtung: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes)."
Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.

GEFAHR

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

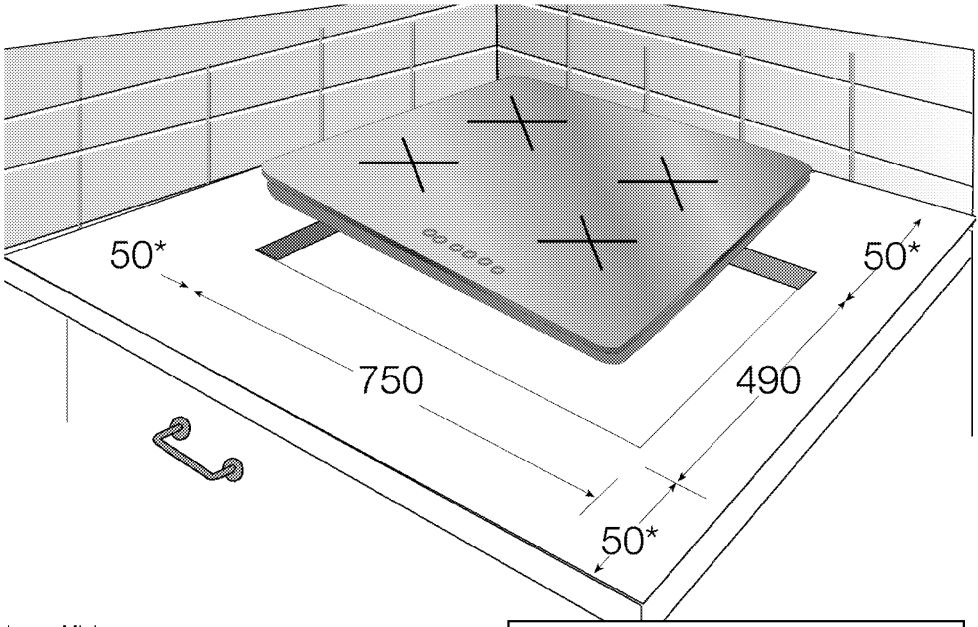
GEFAHR

Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Glasbruchgefahr!
Das Glaskeramik-Kochfeld nicht auf eine Ecke oder Kante aufsetzen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

GEFAHR
Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation!
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte und sichere Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.

GEFAHR
Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Gerätanschlusskabels!
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

- Der Anschluss muss gemäß nationaler Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

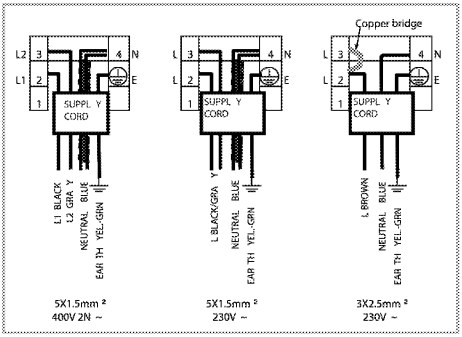
GEFAHR
Stromschlaggefahr!
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

Netzkabel anschließen

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :

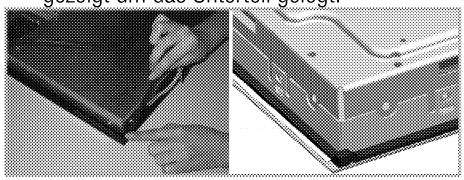


2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

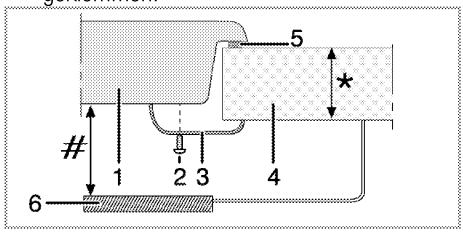
- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

Gerät installieren

1. Vor der Installation des Kochfeldes wird die mitgelieferte Dichtung wie in der Abbildung gezeigt um das Unterteil gelegt.

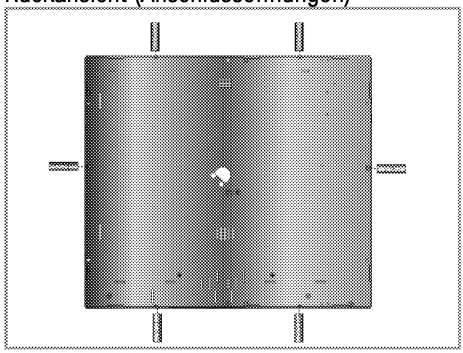


2. Setzen Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte ein, anschließend gerade ausrichten.
3. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklemmen.



*	Mindestens 20, maximal 40 mm
#	50 mm Minimum
1	Kochfeld
2	Schraube
3	Montageklemme
4	Arbeitsplatte
5	Dichtung
6	Trennplatte

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

Endkontrolle

1. Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

Altgeräte entsorgen

Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.
Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.
Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.
Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.
Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Beim ersten Aufheizen des Ofens kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Achten Sie auf gute Belüftung.

5 Bedienung Kochfeld

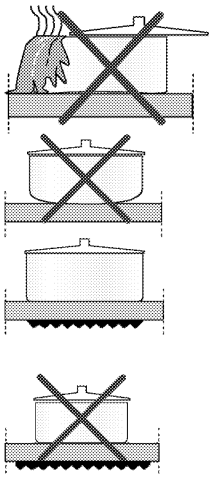
Allgemeine Hinweise zum Kochen

GEFAHR
Feuergefahr durch überhitzte Öle und Fette!
Öle und Fette nicht unbeaufsichtigt erhitzen. **Auf keinen Fall mit Wasser löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen durch sofortiges Aufsetzen eines Deckels auf Topf oder Pfanne. Schalten Sie den Herd ab, sofern dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie nötigenfalls die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
  Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.
  Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.
  Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.

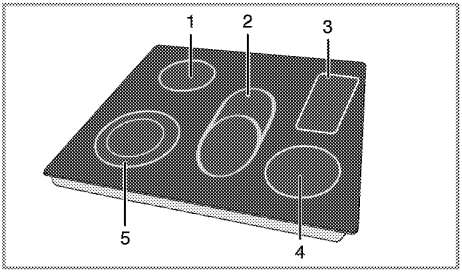


Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.

Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.
Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

Kochfeld verwenden

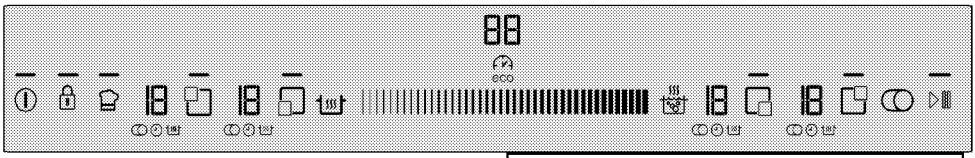


1 Einzelkochplatte 160 mm
2 Erweiterte Kochplatte 140/250 mm
3 Warmhalteplatte
4 Einzelkochplatte 140 mm
5 Doppelkochplatte 210/120 mm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

GEFAHR
Glasbruch!
Keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Auch kleine Gegenstände (z.B. Salzstreuer) können das Kochfeld beschädigen.
Glaskeramik-Kochflächen mit Rissen nicht weiter verwenden. Wasser kann durch die Risse dringen und einen Kurzschluss verursachen.
Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen schlag zu vermeiden.

Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

Bedienfeld

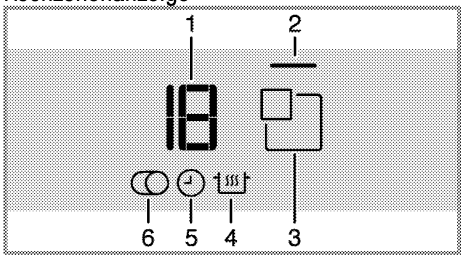


Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

Spezifikationen

Einstellbereich (Temperaturstufe und Zeit)
— Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.
Ein-/Austaste
Tastensperre
Mehrsegment-Kochzone-Taste
Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)
eco
Schnellheizen/Turboheizen-Taste
Warmhalten-Taste
Warmhaltezone de-/aktivieren
Stopptaste
Speicher-Taste
Kochzonenauswahltaste: Vorne links
Kochzonenauswahltaste: Hinten links
Kochzonenauswahltaste: Hinten rechts
Kochzonenauswahltaste: Vorne rechts

Kochzonenanzeige



1 Temperaturanzeige (0 – 19)
2 Kochzonenlicht
3 Kochzonenauswahltaste
4 Warmhalten-Symbol (*)
5 Timer-Symbol
6 Mehrsegment-Kochzone-Symbol (*)
* Je nach Modell unterschiedlich.

Das Gerät wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "⏻"-Taste am Bedienfeld.

Die Licht der "⏻"-Taste leuchtet auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "⏻"-Taste am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

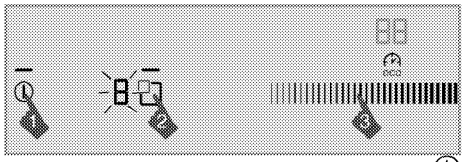
Falls **H** bzw. **h** und dann das Symbol - nach Abschalten des Kochfeldes auf der Kochzonenanzeige erscheinen, ist die Kochzone immer noch heiß. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Wenn **H** und dann - angezeigt werden, ist die jeweilige Kochstelle noch heiß und kann zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden. Dieses Symbol wird kurze Zeit später durch **h** und - abgelöst; dies zeigt an, dass die Kochstelle jetzt weniger heiß ist.

Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.
Wenn vor dem Abkühlen der Kochzonen ein kurzer Stromausfall auftritt, erscheint - auf der jeweiligen Kochzonenanzeige. Dieses Symbol wird ausgeblendet, wenn die entsprechende Kochzone bedient ist.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol **0** erscheint auf der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.

Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen **0** und **19** aus.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0
   Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf **0** einstellen.
2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone
   Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen auf allen Anzeigen. Das Symbol "🕘" verschwindet aus dem Display.
   Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.
3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols
   Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Turboheizen-Funktion

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Berühren Sie die Taste "".

Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie die Taste "", nachdem die Kochzone mindestens 20 Sekunden lang eingeschaltet war.

   Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.
2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

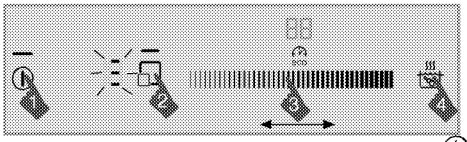
Durch Berühren der Taste "" können Sie die Turboheizen-Funktion jederzeit abschalten.

Schnellheizen

Die Schnellheizen-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet. Diese Funktion können Sie nutzen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe zuvor auswählen.

Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach dem Einschalten der Kochzone auswählen.

Schnellheizen-Funktion auswählen:



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻ " ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "".
   Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung. In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Tabelle: Schnellheizen-Betriebszeiten

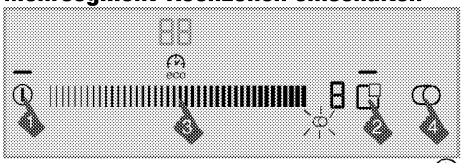
Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Schnellheizen-Funktion abschalten:

Mit der Taste "" schalten Sie die Schnellheizen-Funktion zu jedem beliebigen Zeitpunkt ab.

Sofern die Schnellheizen-Funktion durch Auswahl der Temperaturstufe eingeschaltet wurde, arbeitet die Kochzone mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, wenn Sie die Taste "" betätigen.

Mehrsegment-Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "" ein.
2. Wählen Sie die Mehrsegment-Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Zum Einschalten des zusätzlichen Segments der Kochzone berühren Sie die Taste "" am Bedienfeld.

Das Symbol "" erscheint auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone.

Die Mehrsegment-Kochzone wird nur dann eingeschaltet, wenn die Temperaturstufe des Hauptsegmentes auf einen Wert zwischen **1** und **19** eingestellt wurde.

Mehrsegment-Kochzonen abschalten

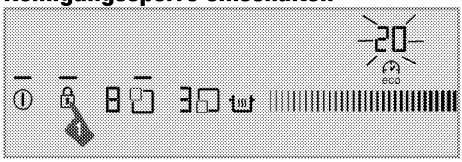
1. Zum Ausschalten des zusätzlichen Segments der Kochzone berühren Sie die Taste "" am Bedienfeld.

Das Symbol "" auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone verschwindet, das Mehrsegment wird abgeschaltet. Das Hauptsegment der Kochzone arbeitet mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten.

Reinigungssperre einschalten



1. Bei eingeschaltetem Kochfeld halten Sie die Taste "" so lange berührt, bis Sie einen einzelnen Signalton hören.

Das Tastensperre-Symbol leuchtet auf, über dem Uhrensymbol zählt ein Countdown von 20 abwärts. Mit Ausnahme der Taste "" sind die Tasten am Bedienfeld während dieser Zeit nicht verfügbar.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.

Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste "" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Kindersicherung

Im Bereitschaftsmodus können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Kindersicherung einschalten

1. Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Taste "" so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Die Kindersicherung schaltet sich ein, die Anzeigeleuchte der Taste "" leuchtet auf.

Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "".

Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung halten Sie die Taste "" so lange berührt, bis Sie einen einzelnen Signalton hören.

» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Zum Sperren des Bedienfeldes halten Sie die Taste "🔒" längere Zeit gedrückt.

Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die Reinigungssperre eingeschaltet. Halten Sie die Taste weiter berührt, bis Sie zwei Signaltöne hintereinander hören.

Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.

Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⏻". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist.
Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Halten Sie die Taste "🔒" 2 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Ökonomische Timerfunktion

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus. Wenn Sie mit dieser Funktion kochen, passt der Herd die Leistung zum Ende des Garens automatisch an und spart durch Nutzung der Restwärme etwas Energie.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "eco".

00 erscheint auf der Timeranzeige, das Symbol "🕒" blinkt auf der Kochzonenanzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

Nach einer Weile leuchtet das bisher blinkende Symbol "🕒" permanent. Sobald das Symbol "🕒" dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.

Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Bei aktivem Timer wird lediglich die für die jeweilige Kochzone eingestellte Zeit auf der Timeranzeige dargestellt.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.
Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.
Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1 – Timer durch Nullstellen (**00**)der Timerdauer abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "eco".
3. Vermindern Sie den Wert, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen, bis **00** auf der Timeranzeige erscheint.

Das Symbol "⏲" blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

2 – Timer durch 3 Sekunden langes Berühren der Timertaste abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "eco".
3. Berühren Sie die Taste "eco" etwa 3 Sekunden lang.

Das Symbol "⏲" blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

Warmhalten (je nach Modell)

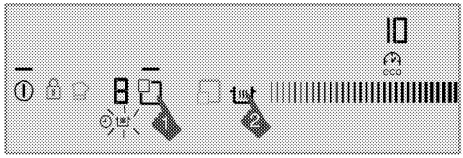
Mit dieser Funktion halten Sie Ihre Speisen nach dem Kochen warm. Die Warmhalten-Funktion können Sie auf zwei unterschiedliche Weise nutzen: Mit und ohne Timer.

Warmhalten-Funktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Wählen Sie eine aktive Kochzone, die Sie zum Warmhalten nutzen möchten.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "".

Die Kochzone wird nun auf eine niedrige Temperaturstufe geschaltet.
Die Symbole "" und **u** erscheinen auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion mit Timer einschalten



1. Wählen Sie zur Nutzung der Warmhalte-Funktion die gewünschte Kochzone, bei der Temperatur und Timer eingestellt wurden.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "".

Nun erscheint das Symbol "" auf der Kochzonenanzeige.
Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, bis der Timer abläuft. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochstelle auf eine niedrige Temperaturstufe um und beginnt mit dem Warmhalten. Das Symbol **u** erscheint auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion abschalten

1. Bei eingeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion.

Nun können Sie die Warmhalten-Funktion durch Berühren der Taste "" abschalten.
Die Kochzone arbeitet mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperaturstufeneinstellungen weiter.

2. Bei abgeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Zum Abschalten der Warmhalten-Funktion stellen Sie nun die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

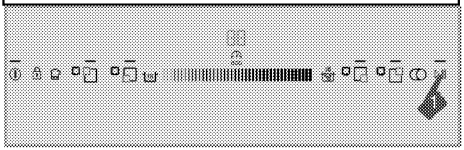
Die Kochzone arbeitet nun bei der von Ihnen neu eingestellten Temperatur.

Sie können die Warmhalten-Funktion auch abschalten, indem Sie die Taste "⏻" berühren und das Kochfeld dabei komplett ausschalten.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche laufenden Funktionen des Kochfeldes **(mit Ausnahme des Timers)** eine bestimmte Zeit lang unterbrechen.

Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "▷||".

Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "▷||" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Speicherfunktion

Ihr Kochfeld kann sich eine Kombination aus Temperaturstufe und Zeit „merken". Dank dieser Funktion können Sie eine besonders gelungene Kombination aus Temperatur und Zeit problemlos festhalten.

Es kann nur eine Einstellungskombination gespeichert werden. Da beim Speichern einer neuen Kombination die zuvor gespeicherte beschrieben wird, merkt sich das Kochfeld grundsätzlich nur die zuletzt gespeicherte Kombination.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Stellen Sie auch die gewünschte Zeit ein.
5. Nach der Einstellung von Temperaturstufe und Zeit halten Sie das Symbol "⏲" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Das Symbol "⏲" leuchtet auf, eingestellte Temperaturstufe und eingestellte Zeit werden gespeichert.

Einstellungen aus dem Speicher abrufen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
2. Während **0** als Temperaturstufe ausgewählt ist, halten Sie die Taste "⏲" berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.

Nun werden die gespeicherte Temperaturstufe und die gespeicherte Zeit aus dem Speicher abgerufen, die Kochzone arbeitet jetzt mit den gespeicherten Werten.

Warmhaltezone (je nach Modell)

Mit der Warmhaltezone-Funktion können Sie Speisen warm halten, indem Sie eine zusätzliche Leistungsstufe zwischen 0 und 1 auswählen. Berühren Sie zum Aktivieren der Warmhaltezone die Taste "≋".

Daraufhin blinkt die LED "≋". Zum Abschalten der Warmhaltezone berühren Sie die Taste "≋ " noch einmal.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.
Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.
Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Schnellheizen	10 Minuten

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Fehlermeldungen

Tabelle 2:Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Mehrere Tasten auf einmal berührt	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
PTC-Kurzschluss	F0-Symbol leuchtet	Timeranzeige
PTC-Unterbrechung	F1-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler	F3-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	„EX“-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige

Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.

Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.

Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Pflege und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

GEFAHR
Stromschlaggefahr!
Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

GEFAHR
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.
Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.
Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösung

Das Gerät funktioniert nicht.	
Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst.	Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf.	Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.
Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.	
The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.	
Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.	
Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertröpfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. Dies ist kein Fehler.	
Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.	

Gelieve dit eerst te lezen!

Beste klant,
We willen graag dat u de beste resultaten krijgt met uw product dat vervaardigd is in moderne faciliteiten en dat strikte procedures op het gebied van kwaliteitscontrole heeft ondergaan.
Ons advies is daarom om deze gebruikershandleiding zorgvuldig door te lezen voordat u uw product gebruikt en deze voor toekomstig gebruik te bewaren. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij.

De gebruikershandleiding zal u ondersteunen bij het snel en veilig gebruiken van het product.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en opstart.
- U dient de veiligheidsvoorschriften strikt op te volgen.
- Bewaar deze gebruikershandleiding op een gemakkelijk bereikbare plek voor toekomstig gebruik.
- Lees ook andere bij dit product geleverde documenten.
  Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen.
  De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.

Waarschuwing voor gevaarlijke situaties met betrekking tot leven en eigendommen.

Waarschuwing voor een elektrische schok.

Waarschuwing voor brandgevaar.

Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Algemene informatie 4

Overzicht 4
Technische specificaties 4

2 Belangrijke veiligheidsvoorschriften6

Algemene veiligheid 6
Kindveiligheid....6
Veiligheid bij het werken met elektriciteit 7
Bedoeld gebruik....7

3 Installatie 8

Voor installatie 8
Installatie en verbinding 9
Verwijdering....11
Verpakkingsmateriaal afvoeren 11
Toekomstig transport....11
Het oude product afvoeren....11

4 Voorbereidingen 12

Tips om energie te besparen.... 12
Het eerste gebruik.... 12
Eerste reiniging van het toestel.... 12
Eerste opwarming 12

5 De kookplaat gebruiken 13

Algemene informatie over koken 13
Gebruik van de kookplaten.... 14
Bedieningspaneel.... 14

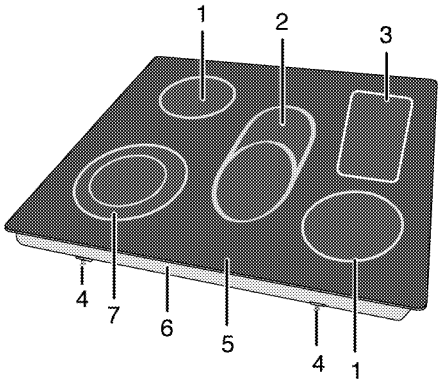
6 Onderhoud en verzorging 23

Algemene informatie 23
Reiniging van de kookplaat 23

7 Problemen oplossen 24

1 Algemene informatie

Overzicht



1 Single-circuit kookplaat
2 Uitgebreide kookplaat
3 Kookplaatje
4 Montageklem
5 Branderplaat
6 Basisdeksel
7 Dual-circuit kookplaat

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	6800 W
Zekering	min. 32 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05RR-F/3 x 2,5 mm^2
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/770 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	750 mm/490 mm
Branders	
Links achteraan	**Single-circuit kookplaat**
Afmetingen	160 mm
Stroom	1500 W
Midden	**Uitgebreide kookplaat**
Afmetingen	140/250 mm
Stroom	1100/2000 W
Rechts achteraan	**Kookplaatje**
Afmetingen	
Stroom	100 W
Rechts vooraan	**Single-circuit kookplaat**
Afmetingen	140 mm
Stroom	1200 W
Links vooraan	**Dual-circuit kookplaat**
Afmetingen	210/120 mm
Stroom	2000/600 W

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

2 Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die hulp bieden bij het voorkomen van letsel en schade. Alle garantie komt te vervallen als u deze voorschriften niet opvolgt.

Algemene veiligheid

- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale aandoeningen, of met een gebrek aan ervaring en kennis (inclusief kinderen), tenzij ze begeleid worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of die hen bijgevolg instrueert over het gebruik van het product.
  Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze aan het apparaat zitten.
- Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.
- Als het voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de producent, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Voer geen reparaties of wijzigingen aan het product uit. Echter kunt u sommige problemen verhelpen die geen reparaties of aanpassingen behoeven. Zie *Problemen oplossen, pagina 24*.
- Spoel het product nooit met water af! Er is kans op elektrische schokken!
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Het product moet van het elektriciteitsnet afgesloten zijn tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiewerk.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Zorg ervoor dat het product na gebruik altijd uitgeschakeld wordt.
- Stoomdruk die zich ophoopt door de vloeistof op het kookplaatoppervlak of onder de pan kan de pan laten wippen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.

Kindveiligheid

- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Toegankelijke onderdelen van het toestel worden zeer warm terwijl het toestel in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt tot het toestel is afgekoeld.
- Bewaar geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

Veiligheid bij het werken met elektriciteit

Defecte elektrische apparatuur is een van de belangrijkste oorzaken van een brand in huis.

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Bedoeld gebruik

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
"OPGELET: dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

GEVAAR

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

GEVAAR

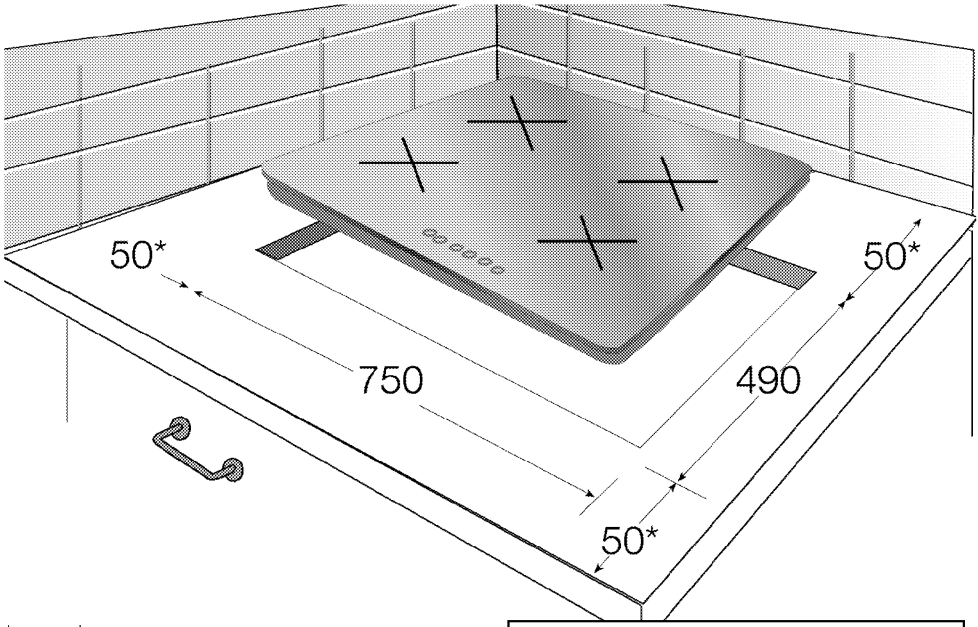
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Risico op gebroken glas!
Zet de keramieke kookplaat niet neer op een hoek of rand.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR
Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie!
Het toestel mag enkel worden aangesloten op de netvoeding door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.

GEVAAR
Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel!
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het toestel.
Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegd persoon.

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.

- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

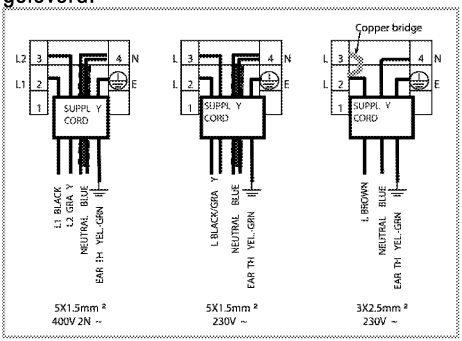
GEVAAR
Er is een risico op een elektrische schok!
Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

Het aansluiten van de stroomkabel

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:

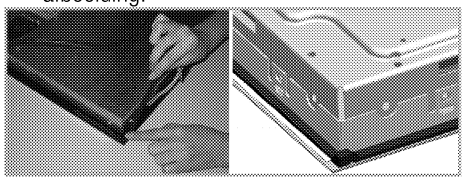


2. Sluit voor eenfase aansluiting de draden aan zoals hieronder aangegeven:

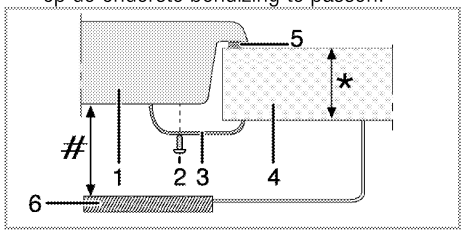
- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel= (E) ⏚ (Aarde)

Het product installeren

1. De dichtingspakking, geleverd in het pakket, moet tijdens de installatie van de kookplaat worden aangebracht op de onderste behuizing rond de kookplaat, zoals getoond in de afbeelding.

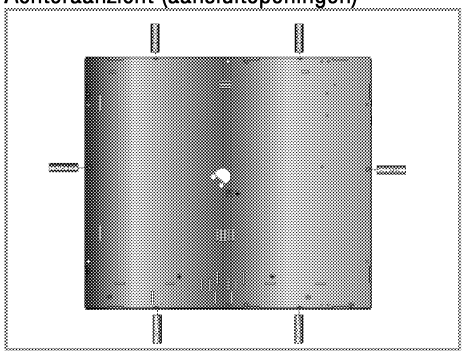


2. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
3. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.



* min. 20 en max. 40 mm
\# min. 50 mm
1 Kookplaat
2 Schroef
3 Installatieklem
4 Werkblad
5 Afdichting
6 Afscheidingsplaat

Achteraanzicht (aansluitopeningen)



Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Verwijdering

Verpakkingsmateriaal afvoeren

Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.
Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.

Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

Het oude product afvoeren

Voer het oude product af op een milieuvriendelijke manier.
Dit apparaat draagt het symbool voor de selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het apparaat moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EG voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid.
Neem contact op met uw plaatselijke dealer of afvalbrengstation in uw regio voor informatie over het afvoeren van uw product.
Voordat u het product afvoert, moet u de stroomkabel losmaken en de deurvergrendeling - indien van toepassing - onbruikbaar maken om gevaarlijke situatie voor kinderen te voorkomen.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.
- Voor lang koken draait u de kookzone 5 of 10 minuten voor het eind van de kooktijd uit. U kunt tot 20% energie besparen door de resterende warmte te gebruiken.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen.
Gebruik geen agressieve detergenten, gee reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Tijdens de eerste verhitting kunnen geur en rook worden afgegeven. Zorg voor een goede ventilatie.

5 De kookplaat gebruiken

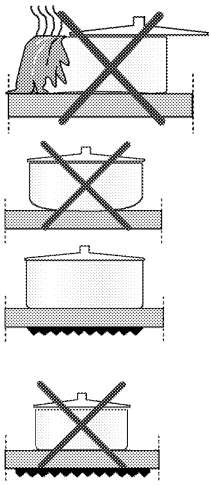
Algemene informatie over koken

GEVAAR
Brandgevaar bij oververhitte olie!
Wanneer u olie verwarmt, laat het dan niet onbewaakt achter.
Probeer het vuur nooit te doven met water! Wanneer olie vuur gevat heeft, bedek onmiddellijk de pot of de pan met een deksel. Schakel de kookplaat uit indien dit veilig kan worden gedaan en bel naar de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.
  Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
  Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.
  Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Tips voor glazen keramische kookplaten

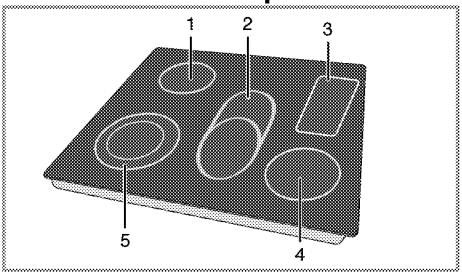
- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.
- Gebruik geen aluminium kookpotten en pannen. Aluminium beschadigt het glazen keramische oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.
Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.
Als de diameter van de steelpan te klein is, zal er energie verloren gaan.

Gebruik van de kookplaten

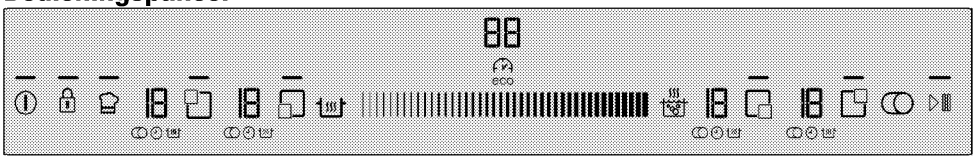


1 Single-circuit kookplaat 160 mm
2 Uitgebreide kookplaat 140/250 mm
3 Kookplaatje
4 Single-circuit kookplaat 140 mm
5 Dual-circuit kookplaat 210/120 mm is een lijst lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

GEVAAR
Gebroken glas!
Laat geen voorwerpen vallen op de kookplaat. Zelfs kleine voorwerpen (bijv. zoutvaatje) kan de kookplaat beschadigen. Gebruik geen glazen keramieke kookplaten met barsten. Water kan binnendringen in de barsten en kan een kortsluiting veroorzaken. Indien het oppervlak beschadigd is op welke manier dan ook (bijv. zichtbare barsten), schakel dan het toestel onmiddellijk uit om het risico op een elektrische schok te verminderen.

Snelverwarmende glazen keramische kookplaten stralen een helder licht uit wanneer ze worden ingeschakeld. Kijk niet in het heldere licht.

Bedieningspaneel



Specificaties

Regelzone (voor temperatuur en tijdsinstelling)

— Licht dat aangeeft dat de betreffende toets werkt

Aan/uit-toets

Toetsenvergrendeling

Keuzetoets voor kookzones met meerdere segmenten

eco Toets om timer te activeren/deactiveren

Hızlı Isıtma tuşu

Warmhoudtoets

Verwarmingszone aanzetten/uitzetten

Stoptoets

Geheugentoets

Keuzetoets voor kookzone linksvoor

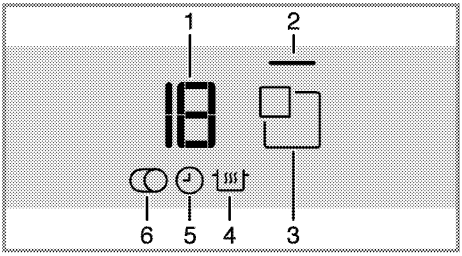
Keuzetoets voor kookzone linksachter

Keuzetoets voor kookzone rechtsachter

Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor

Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

Kookzonescherm



1 Temperatuurindicator (temperatuurinstelling 0 ... 19)
2 Licht van kookzone
3 Keuzetoets voor kookzone
4 Symbool van de functie warmhouden (*)
5 Timersymbool
6 Symbool voor kookzones met meerdere segmenten (*)
* Hangt af van het model.

Dit apparaat wordt bediend via een aanraakpaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de "⏻" toets op het bedieningspaneel aan.

Het licht van de "⏻" toets gaat aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Als er binnen de 10 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

Als een willekeurige toets ("🔒" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "⏻" toets op het bedieningspaneel aan.

De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

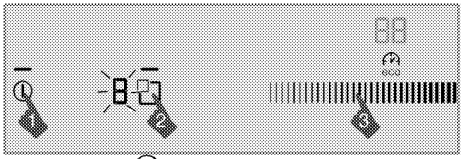
De symbolen **"H"** of **"h"** en vervolgens **"-"** die na het uitschakelen van de kookplaat op het scherm van de kookzone verschijnen, geven aan dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

Indicator restwarmte

De symbolen **"H"** en vervolgens **"-"** op het scherm van de kookzone geven aan dat de kookplaat nog warm is en dat die warmte kan worden gebruikt om een kleine hoeveelheid eten warm te houden. Dit symbool verandert even later in **"h"** en het **"-"** symbool betekent dat de plaat minder warm is.

Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.
Als de stroom is uitgevallen en terug wordt ingeschakeld voordat de kookzones zijn afgekoeld, verschijnt **"-"** op het betreffende kookzonescherm. Het symbool verdwijnt als de betreffende kookzone wordt bediend.

De kookzones inschakelen



1. Raak de "⏻" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

"0" verschijnt op het scherm van de kookzone en het licht van de betreffende kookzone gaat aan.

Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen **"0"** en **"19"** instellen.

De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten
   U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot **"0"**.
2. Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.
   Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. **"0"** en **"00"** zullen op alle schermen verschijnen. Het "⏲" symbool op het kookplaatscherm zal verdwijnen.
   Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.
3. Door het symbool van de betreffende kookzone drie seconden aan te raken.
   Raak het symbool van de kookzone die u wilt uitschakelen gedurende ongeveer drie seconden aan.

Hoog vermogen(booster)-functie

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

Het direct selecteren van de booster:

1. Raak de "⏻" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de "♨" toets aan.

De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherm oplichten. Als de boostertijd tot een einde komt schakelt de kookzone uit.

Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Raak "♨" aan nadat de kookzone minstens 20 seconden op een bepaald niveau heeft gewerkt.

   De kookzone dient minstens 20 seconden op het geselecteerde niveau te hebben gewerkt.
2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondescherm oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

De boosterfunctie voortijdig uitschakelen:

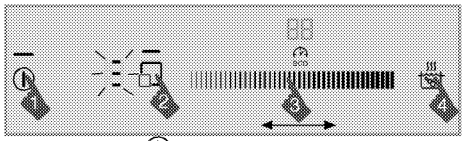
Raak "♨" aan om de booster wanneer u maar wilt uit te schakelen.

Snelverwarming

Snelverwarmen is een functie die het bereiden vergemakkelijkt. Alle kookzones zijn uitgerust met een snelverwarmfunctie. Deze functie kan in werking worden gesteld door vooraf het temperatuurniveau in te stellen.

De snelverwarmfunctie kan ingesteld worden binnen 20 seconden na het inschakelen van de kookzone.

Snelverwarmfunctie selecteren:



1. Raak de "⏻" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "♨" toets aan.
   De kookzone die u hebt gekozen zal voor een bepaalde tijd op maximaal vermogen werken. Op het scherm van de kookzone verschijnen resp. drie lichtjes en de ingestelde temperatuurwaarde.

5. Als de snelverwarmtijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

Tabel: Tijden voor snelverwarmwerking

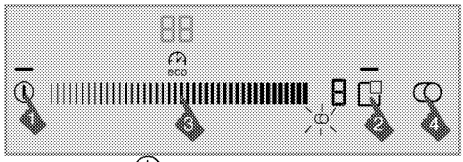
Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Het uitschakelen van de snelverwarmfunctie:

Raak de "" toets aan om de snelverwarmfunctie uit te schakelen wanneer u dat wilt.

Als de snelverwarmfunctie werd geactiveerd door het temperatuurniveau te kiezen, zal de kookzone blijven werken op de gekozen temperatuur als de "" toets wordt aangeraakt.

Kookzones met meerdere segmenten inschakelen



1. Raak de "" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de multigesegmenteerde kookzone door de keuzetoets voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "" toets op het bedieningspaneel aan om de multisegmentfunctie van de kookzone te activeren.

"" symbool verschijnt op het scherm van de betreffende kookzone.

De multisegmentfunctie zal pas worden geactiveerd als er een temperatuurwaarde tussen **"1"** en **"19"** is ingesteld op het hoofdgedeelte van de kookzone.

Kookplaten met meerdere segmenten uitschakelen

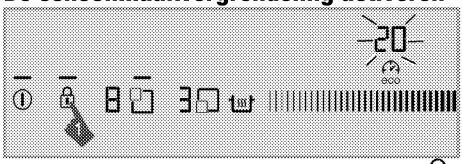
1. Raak de "" toets op het bedieningspaneel aan om de multisegmentfunctie van de kookzone uit te schakelen.

"" symbool op het scherm van de betreffende kookzone verdwijnt en de multisegmentfunctie schakelt uit. Het hoofdgedeelte van de betreffende kookzone werkt verder op de ingestelde temperatuur.

Schoonmaakvergrendeling

De 'schoonmaakvergrendeling' zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel zuiver kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat.

De schoonmaakvergrendeling activeren



1. Als de kookplaat op Aan staat, houd de "🔒" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt.

Het lichtje van de schoonmaakvergrendeling licht op en het klokje begint af te tellen van 20. Op het bedieningspaneel zal geen enkele toets nog reageren tijdens die twintig seconden, met uitzondering van de "⏻" toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U moet geen enkele toets aanraken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal, het lichtje van de vergrendeling gaat uit en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

Als u de schoonmaakvergrendeling eerder wilt uitschakelen, houd dan de "🔒" toets in totdat **twee afwisselende signaalgeluiden** te horen zijn.

Kinderbeveiliging

Als de kookplaat op standby staat kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

De kinderbeveiliging activeren

1. Als de kookplaat op standby staat, houd de "🔒" toets ingedrukt tot er **twee geluidssignalen** klinken.

De kinderbeveiliging is nu actief en het licht van de "🔒" toets gaat uit.

Als er een toets wordt aangeraakt tijdens dat de kinderbeveiliging actief is, zal het licht van de "🔒" toets oplichten.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Als de kinderbeveiliging ingeschakeld is, houd de "🔒" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt.

» De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld en het licht van de "🔒" toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

De toetsvergrendeling activeren

1. Houd de "🔒" toets een tijdje in om het bedieningspaneel te vergrendelen.

Eerst hoort u slechts één geluidssignaal. Dat betekent dat de **Schoonmaakvergrendeling** van uw kookplaat nu actief is. **Houd uw vinger nog wat langer op de toets tot u twee opeenvolgende geluidssignalen hoort.**

Daarop zal het lichtje van de "🔒" toets oplichten en zijn alle kookzones vergrendeld.

U kunt de toetsenvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de "⏻" toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "🔒" toets oplichten om aan te geven dat de toetsenvergrendeling actief is.
Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug aan te kunnen zetten.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Houd de "🔒" toets twee seconden in.

De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het licht van de "🔒" toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

Zuinige timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

Als u met deze functie kookt zal uw kookplaat het vermogen automatisch aanpassen naar het einde van de bereiding en stroom besparen door de restwarmte te gebruiken.

De timer instellen

1. Raak de "⏻" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "eco" knop aan om de timer te activeren.

"00" verschijnt op het timerscherm en het "🕘" symbool begint te flikkeren op het scherm van de kookzone.

5. Pas de gewenste kooktijd aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Nadat een bepaalde tijd te hebben geflikkerd, licht het "🕘" symbool blijvend op. Dat voortdurende oplichten van het "🕘" symbool wijst erop dat de functie is geactiveerd.

De timer kan enkel worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.

Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.

Als de timer loopt zal enkel de tijd die voor de gekozen kookzone is ingesteld op het timerscherm worden weergegeven.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren uitschakelen:

1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op **"00"** :

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "eco" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Verminder de waarde totdat **"00"** op het timerscherm verschijnt door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Het "🕘" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

2-De timer uitschakelen door de timertoets 3 seconden in te houden:

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "eco" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Raak de "eco" toets ongeveer 3 seconden aan.

Het "🕘" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

Warmhoudfunctie (indien beschikbaar)

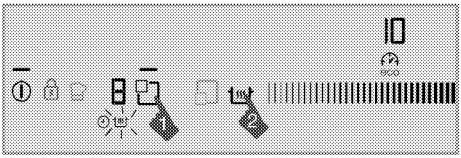
U kunt deze functie gebruiken om uw maaltijd warm te houden nadat u klaar bent met koken. De warmhoudfunctie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt: met of zonder gebruik van de timer.

De warmhoudfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Kies de kookzone die op een bepaalde temperatuur is ingesteld en die u wilt gebruiken om uw bereiding warm te houden.
2. Raak de "" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren.

De kookzone zal verder blijven werken op een lage temperatuur.
"" en **"u"**-symbolen verschijnen op het kookzonescherm.

De warmhoudfunctie activeren door de timer in te stellen



1. Kies de gewenste kookzone waarvoor de temperatuur en timer zijn ingesteld en die u wilt gebruiken voor de warmhoudfunctie.
2. Raak de "" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren.

"" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.
De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op de ingestelde temperatuur. Als de tijd is verlopen, treedt de warmhoudfunctie in werking en blijft de kookzone werken op lage temperatuur. **"u"**-symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

De warmhoudfunctie uitschakelen

1. Als de timer is geactiveerd moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd.

Raak de """ toets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.
De kookzone zal blijven werken volgens de vorige instellingen voor tijd en temperatuur.

2. Als de timer is uitgeschakeld, moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd. Stel de gewenste temperatuur in door de regelzone aan te raken of door uw vinger erover te bewegen om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

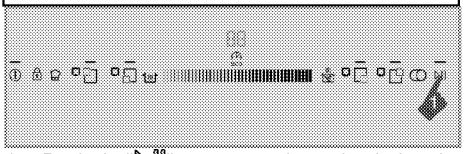
De kookzone blijft werken op de nieuwe temperatuur die u hebt ingesteld.

U kunt het warmhouden opheffen door de "⏻"-toets aan te raken en de kookplaat volledig uit te schakelen.

Stopfunctie

Via deze functie kunt u alle actieve kookplaatfuncties **(behalve de timer)** voor een bepaalde tijd stopzetten.

Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verderlopen.



1. Raak de "⏯" toets aan als uw kookplaat in werking is.

Alle actieve kookzones stoppen.

2. Raak de "⏯" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Geheugenfunctie

Uw kookplaat kan een bepaalde kooktemperatuur en -tijd in het geheugen opslaan. Dankzij deze functie kunt u de ideale kooktemperatuur en -tijd van een heerlijke maaltijd bijhouden.

Er kan slechts 1 instelling in het geheugen worden bewaard. Omdat iedere opgeslagen instelling over de vorige wordt geschreven, zal de laatste instelling die u hebt opgeslagen in het geheugen blijven.

1. Raak de "⏻" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de gewenste temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Pas ook de gewenste tijd aan.
5. Nadat u de temperatuur en tijd hebt aangepast, raak het "" symbool aan tot u twee waarschuwingsgeluiden hoort.

Het "" symbool zal oplichten en de ingestelde temperatuur en tijd worden in het geheugen opgeslagen.

De instellingen in het geheugen gebruiken

1. Kies de gewenste kookzone door de keuze-toetsen voor de kookzone aan te raken.
2. Bij een temperatuur van **"0"**, raak de "" toets aan tot u een enkele verwittiging hoort.

De gekozen kookzone zal worden ingesteld op de temperatuur en tijd in het geheugen, en begint volgens deze instellingen te werken.

Verwarmingszonefunctie (indien beschikbaar)

De warmhoudfunctie helpt u het voedsel warm te houden door een aanvullend temperatuurniveau tussen 0 en 1 te selecteren. Raak de"" toets aan om de warmhoudzone in werking te stellen.

Dan zal de""-led flikkeren. Raak de "" toets nogmaals aan om de warmhoudzone uit te schakel.

Part no: 185.9264.93/2-2
Rev: AB/ 05.06.2012